

ječne proizvode po 50.000.— Din na mjesec, seljačka radna zadruga u Donjoj Ploči — koja ima više muzne stoke od zadruge u Glogovu — nije dobivala ni dinara za proizvedeno mlijeko, jer su ga zadrugari trošili između sebe, bez ikakva obračuna. Jasno je, da će kod zadruge u Donjoj Ploči rentabilnost stočarstva biti slabija, a ujedno i zarada zadrugara manja.

Stočarstvo se kod seljačkih radnih zadruga još ne razvija dosta kvantitativno. S obzirom na proizvodnju mlijeka i mliječnih proizvoda, pretežni dio muzne stoke zadrugara je na okućnicama. U nekim oblastima — kao što je oblast karlovačka, — najveći broj stoke je na okućnicama. Nisu izvršene sve mjere za razvoj zadrughnih stočarskih farma i vlastitog stada. Još manje je učinjeno za nabavu kvalitetne stoke izvan zadruga. U našoj Republici ima stočarskih udruga, koje se bave uzgojem kvalitetnog rasplodnog materijala. Vrlo mali broj zadruga obraća se Savezu stočarskih zadruga radi nabave kvalitetnog uzgojnog materijala, iako ima dosta zadruga, koje drže slabo mliječne i nerentabilne krave i drugu muznu stoku.

Ni preradi mlijeka ne obraća se dovoljno pažnje. Iako imamo 21 zadrughnu prodavaonicu mlijeka — pored prodavaonica velikih državnih mljekara — vrlo malo je zadrughnih mljekara za preradu mlijeka. Naša je Republika u takvoj mjeri prikladna za stočarstvo, da bi u daljnjem našem razvitku najveći broj kotara morao imati najmanje jednu veću mljekaru za sabiranje i preradu mlijeka. Veće zadruge u stočarskim krajevima, naročito one, koje su udaljene od saobraćajnih linija i trgovačkih centara, morale bi razvijati svoje mljekare. To se pitanje već danas u praksi postavlja.

Dakle razvitak i uzgoj kvalitetne stoke, brigu o kvaliteti, prodaji i preradi mlijeka, otvorenje zadrughnih prodavaonica mlijeka i prodaja mlijeka državnim mljekarama, podizanje mljekara za preradu mlijeka, — to su zadaci, koji su već danas postavljeni seljačkim radnim zadrugama.

Uvođenje privrednog računa i nove organizacije rada još će u većoj mjeri nametnuti ova pitanja seljačkim radnim zadrugama, jer o njihovu rješavanju zavisi rentabilitet proizvodnje, a privredni račun se upravo bavi pitanjem rentabiliteta proizvodnje pojedinih grana i artikala.

Vaso Prodanović.

Organizacija kontrole kvalitete mlijeka

Kad govorimo i pišemo o kontroli kvalitete mlijeka, moramo u prvom redu raščistiti, jednom za uvijek, pitanje, kakvo mora biti mlijeko, da ga možemo smatrati kao kvalitetno. Pogrešno je mišljenje, koje još vlada kod nas, da je za dobar kvalitet mlijeka odlučan samo postotak masti i specifična težina. To pogrešno mišljenje moramo suzbijati na svakome mjestu, jer se kao kvalitetno mlijeko može smatrati samo ono, koje ispunjava ove uvjete:

1. da je prirodne boje, mirisa, okusa i konzistencije;
2. da je prirodnog sastava, i da su mu specifična težina i postotak masti u propisanim granicama;
3. da je čisto dobiveno i svježe;

4. da ne sadrži ništa, što bi moglo štetno utjecati na ljudsko zdravlje (u prvom redu mikrobe, opasne po ljudsko zdravlje).

Prema tomu i kontrolu mlijeka moramo organizirati tako, da njome zaista možemo obuhvatiti sve faktore, koji utječu na kvalitetu mlijeka. Na žalost, to u praksi nije tako jednostavno i lako. Efikasno vršenje kontrole kvalitete mlijeka u praksi zavisi o dovoljnom broju stručnog osoblja te o potrebnom priboru i kemikalijama. I još nešto! Za uspješno vršenje kontrole kvalitete mlijeka od odlučnog je značenja dobra organizacija u opskrbi potrošača mlijekom (otkup i distribucija) i razumijevanje proizvođača, preradivača, potrošača i nadležnih organa narodnih vlasti za značenje i potrebu kontrole.

U ovom članku — radi njegova ograničenog opsega — ne mogu objašnjavati značenje svih faktora, pa ću se zadržati samo na ulozi Udruženja mljekarskih poduzeća.

U čemu su dakle kod nas osnovni problemi kontrole kvalitete mlijeka. Evo u tome:

1. Spriječiti treba patvorenje mlijeka, koje se vrši dodavanjem vode i obiranjem masti.

2. Ostvariti treba uvjete za higijensku proizvodnju, obradu, preradu, transport i raspodjelu mlijeka.

U rješavanju prvog problema treba da Udruženje mljekarskih poduzeća preuzme odlučnu ulogu i najprije usmjeri svoje napore. Ukoliko se potrebne mjere ne mogu izvršiti odmah na čitavom terenu, treba ih vršiti postepeno, prema sadašnjim mogućnostima.

Mjere, kojima se sprečava vodnjenje i obiranje mlijeka, jesu u prvom redu pretraga mlijeka svakog proizvođača s obzirom na sadržinu masti i plaćanje mlijeka po utvrđenom postotku masti.

Uz određivanje postotka masti i specifične težine mlijeka potrebno je — gdje je to ikako moguće — istražiti mlijeko, da li je svježije i koliko je u njemu grube nečistoće. Određivanje grube nečistoće je vrlo zoran način kontrole, kojim se može ustanoviti, da li proizvođač kod dobivanja mlijeka pazi na čistoću.

Uvedemo li u svagdašnju praksu naših mljekarskih poduzeća, da obavezno utvrđuju prilikom preuzimanja mlijeka: temperaturu, specifičnu težinu, postotak masti, svježinu i grubu nečistoću, i s tim u vezi da ta mljekarska poduzeća odrede otkupnu cijenu mlijeka, pokročili smo znatan korak naprijed u poboljšanju kvalitete mlijeka, a to zapravo i jest svrha kontrole. Udruženje mljekarskih poduzeća može i mora da izvrši navedene mjere u vlastitom djelokrugu rada i vlastitim sredstvima.

No to nije sve. Još ostaje pitanje ostvarenja uvjeta za higijensku proizvodnju, obradu, preradu, transport i raspodjelu mlijeka. Tu Udruženje ima odlučnu riječ u ostvarivanju načela higijene po mljekarskim pogonima: sabilistima, mljekarama i prodavaonicama mlijeka.

Najteže je ostvariti načela higijene, koja se odnose na muznu stoku, na mužnju, na postupak s mlijekom nakon mužnje i na ljude, koji rukuju mlijekom. A ipak je ovo jedan od najvažnijih uvjeta za kvalitetno mlijeko, jer je sigurno, da nema kvalitetnog mlijeka bez zdrave muzare, bez pravilnog postupka s mlijekom nakon mužnje i bez zdravih ljudi, koji rukuju mlijekom. Da se podigne kvaliteta mlijeka u ovom pogledu potrebna je uska suradnja veterinarske i sanitarne službe s Udruženjem mljekarskih poduzeća. Veteri-

inarska i sanitarna služba treba, da se kud i kamo više angažiraju na poslovima, koje im određuju propisi o nadzoru nad higijenskom i kvalitetnom proizvodnjom i prometom mlijeka. Osim nadzora nad zdravljem muzara i ljudi, koji se bave mlijekom morat će organi navedenih službi, da živom riječju u predavanjima, da popularnim brošurama, letacima i slikama nauče najšire redove naših stočara, kako će mlijeko sačuvati čisto i kako će pravilno postupiti s mlijekom, da bude kvalitetno. Udruženje mljekarskih poduzeća treba da sistemom natjecanja i pravilno nagrađujući postignute rezultate u proizvodnji čistog i zdravog mlijeka potiče interes stočara i osoblja, koje vrši mužnju i rukuje mlijekom, kako bi što zdušnije poradilo oko unapređenja kvalitete mlijeka. Sve to je u uskoj vezi s općim podizanjem kulturnog i ekonomskog standarda našeg naroda i stoga treba kontrolu kvalitete mlijeka u higijenskom pogledu organizirati i postepeno uvoditi u onom opsegu u kojem smo ostvarili i mogućnosti za održavanje načela higijene.

Osvrnuo sam se u ovom članku samo na općenite zadatke, koje treba da vrši pravilno organizirana kontrola nad kvalitetom mlijeka. Time sam se neizbježno morao dodirnuti i zadataka Udruženja mljekarskih poduzeća. Nadopuni li ovo Udruženje ovako svoje zadatke (objavljene u prvom broju svog mjesečnika od mjeseca lipnja o. g.), tada će seono zaista bitno razlikovati od Udruženja mljekara kapitalističke Jugoslavije, jer će voditi računa ne samo o kontroli kvalitete mlijeka da postigne što bolji trgovački efekt, već i o stvarnoj prehrambenoj vrijednosti mlijeka.

M. Francetić.

O ulozi sabirališta mlijeka

Veće mljekare sakupljaju samo neznatan dio mlijeka izravno od proizvađača. Najveći dio dobivaju posredstvom svojih sabirališta, koja se nalaze gotovo u svakom većem selu mljekarskog rajona.

Iako sabiralište mlijeka može biti uvršteno među najvažnije privredne centre sela u stočarskim krajevima, ipak ono rjeđe u cijelosti odgovara svojoj namjeni.

Da bi rukovodioci sabirališta što potpunije izvršavali svoje svagdašnje odgovorne zadatke, prikazat ćemo ukratko ulogu sabirališta.

Posredstvom sabirališta mlijeka povezuju se proizvađači s rajonskom mljekarom. Zadaća sabirališta — u odnosu na rajonsku mljekaru — u prvome je redu ta, da prikupi što više i što boljeg mlijeka, koje će očuvati u svježem stanju, i takovo što prije otpremiti do svoje rajonske mljekare. Izuzetno — u slučaju potrebe — sabiralište vrši i preradu mlijeka.

U vezi s prednjim zadatkom sabiralište redom obavlja ove radove:

Mjeri i preuzima mlijeko od proizvađača.

Upisuje preuzetu količinu u mljekarsku knjižicu proizvađača i u svoj sabirni arak, koji po završenom preuzimanju mlijeka zbraja.

Sortira mlijeko po kvaliteti barem na dvije vrste, a na osnovu organoleptičke probe (ispituje osjetilima — okus, vid, miris)..